

Tichikin Anúk Ren Túmwúnún Mwongo Sheet #2

Met kopwe sine i fan iten ewe Anúk

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPTER 3-502.12

(A) Me nükún ekewe kompeni ika nenien mwongo mei wor néür ewe taropwen mwumwuta ren ar repwe amémé ekewe sokkun mwongo mei mecheres an epwe fetan ménün samwau non usun mei afat non anúk nampa § 3-502.11, ew nenien mwongo ir mei aia ekewe minen túkútútún mwongo ren ar okusau asepwan ren an esapw ngawekai iwe repwe tumwunur an esapw fetan ika watenó ekewe ménün non mwongo mei afeiengaw ren Clostridium botulinum me Listeria monocytogenes.^{pr}

(B) Ew kompeni ika nenien mwongo ir mei aia ekewe minen túkútútún mwongo ar okusau asepwan ren an esapw ngawekai mwongo iwe epwe wor er ew HACCP plan epwe nomw tichikin pworous mei afat non ¶ 8-201.14(D) me pwan:^{pr}

(1) Afatati ewe mwongo epwe túkútútún;^{pr}
(2) Me nükún usun met mei afat non ¶¶ (C) -
(E) ei kinikin, mei afat pwe mwongo mei nomw non túkútútuk epwe nomw non 5°C (41°F) ika kisitiw me epwe apwonueti ew me nein ekei anúk ika met mei afat ren tumwunur mongo:^{pr}

(a) Úkükún ewe aw (kéukún fetanin konik non) iwe 0.91 ika kisitiw

(b) Úkükún ewe pH (kéukún asepwan non) iwe 4.6 ika kisitiw,^{pr}

(c) Ew futuk ika poultry (chukó, téeki, ducks-chek, ika geese) mei nofit ngeni ekis sóón ika minen an esapw ngawekai futuk non ew ekewe nenien férún mwongo usun mei tou anúkun seni ewe USDA ren ar aea ekewe mettoch mei afat non 9 CFR 424.21, ika mei towur non tukutukun mei nük ika unus ese kamw,^{pr} ika

(d) Ew mwongo mei wate túkútún ekewe ménün ika animisin an epwe namwotam esapw mwutir me ngaw ren ekan futuk mei amas, futuken chukó ika téeki, ika férún ika chén ira ese ipwet;^{pr}

(3) Anapanapaifa usun ew túkútútuk epwe pwaau me fateoch me kúna ewe label ika taropwe wón, mei maketiw awewen ika tichikin pworous.^{pr}

(4) Eúkú taman fansoun an epwe nomw non nenien apatapat esapw nape seni 14 ran area seni an ton sei túkútútún tori fansoun mwongo, esapw pwan area ewe atun mei férún ika nomw non nenien apatapat, ika met ewe mei maak seni ewe nenien fórún mwongo ren "epwe amémé nó me mwén" ika "aea me mwén" date ika pwinin maram, meni chok a akom fis;^{pr}

(5) Pachénong napanapan angangen férún mwongo epwe fiti ngeni pwungún anúk,^{pr} me

(6) Anapanapa ewe training prokram ika pekin kaé ngeni angangan epwe fiti ngeni pwungun anúk.^{pr}

(C) Me nükún ikk mei férún akomwan, nupwen, me mwurin an túkútútún, ew kompeni ika nenien fer mwongo resapw tongeni túkumanó ikk non ekewe minen túkútútuk re okusau asepwan me non ren an esapw ngawekai mwongo.^{pr}

EUCHEAN TÚMWÚNÚN MANAWEN ARAMAS:

Nupwen mei pwonueta met ekewe mei maketiw, ewe ROP methods (angangen okusau asepwan seni en mwongo mei túkútútuk) mei afat non en section (kinikin) meinisin e kawor fan iten tumwunur an esapw té ika marinó me/ika ménün samwau mei afeiengaw ren *C. botulinum* me *L. monocytogenes* ese pwan wor ew variance.

Reduced Oxygen Packaging (Angangen okusau asepwan me non tukutukun mwongo ren an esapw ngaw mwutir) esapw pwan wor ew Variance (taropwen mwumwutá ren an ew imwen mwong epwe tongeni féér ekewe mwongo mei wor anúkún)

Reduced Oxygen Packaging (ROP) mei tawenó non fitu kinikin ika napanap. Napengeni ekewe imwen mwongo iwe re aia ewe ROP ewe angangen okusau asepwan mei nomw ren en mwongo mei nomw non túkútútuk an epwe angútút an epwe tait, itan vacuum packaging. Tükumanó mwongo non ekan chota ika minen túkútútuk mei sipper iwe esapw ew ROP.

Mei chomwong namwotan me animisin ach fiti ngeni ROP, ren an anisi an esapw pwasenó me non freezer, kékún mwongo, animisin an epwe namwotam mwongo. Éw ngawan, ika kopwe okusau asepwan seni en mwongo, iwe ke pwan awora nenien ewe ew ménün samwau an epwe maar ren *Clostridium botulinum*. Ei mei tongeni epwe angawanó ew mwongo mei eoch an epwe wor afeingawan mei tongeni nienó emon mwurin an túkútútún. Fan item ei wewe iwe a chómwong angangen ewe ROP (angangen okusau asepwan non en tukutukun mwongo an esapw ngaw mwutir).

En mei tongeni ROP ini ekkok mwongo esapw pwan wor ew variance pokiten mei wor met mei kinietiw ika apeti marinón ewe ménün samwau itan botulisms, nge kopwe chok pwan makei Hazard Analysis of Critical Control Points (HACCP) plan akomw me epwe pwan akomw ketiw seni ewe Public Health Authority non ami we kinikin.

Meinisin mwongo mei túkútútuk epwe nomw non nenien apatapat epwe kukunitiw fan 41°F me:

- Epwe wor fetanin konik úkükún 0.91 ika kisitiw, ika
- Mei wor pH (kéukún asepwan non) úkükún 4.6 non ika kisitiw, ika
- Ew futuk mi nofit ngeni sóón ika nofitin mwongo an epwe namwotam esapw ngaw mwutir seni ew nenien fér mwongo mei fiti ngeni pwungun anúk USDA seni ew túkútútuk mei nük ika unus ese kamw, ika
- Mei wate úkükún ekewe ménün non mwongo mi chok néné met re mwongo seni ika manau seni ren ekan futuk mei amas, futuken chukó ika téeki, ika férún ika chén ira ese ipwet.

Prokram ren animisin túmwúnún apetin samwau mei fetan non mwongo

Ikk mei amas ekon tichik napeseni ekewe ekkok mwongo mei amas pokiten *C. botulinum* mei nomw non meinisin kinikin maan ika met kich mi mwongo seni. Mei euchea ren an iik epwe féú me mwán, nupwen me mwurin an túkútútuk, ika mwo pwe mei nomw non túkútútuk mei kisitiw fan 48 awa.

ROP mei pachenong amwot/apata mwongo me amwoota mwongo mei nomw non túkútútuk nge epwe kuukutam. Katon ewe Taropwen Tichikin Pworous #4 ren tichikin pworous fan iten amwot/apata mwongo me amwota mwongo mei nomw non túkútútuk nge epwe kuukutam.



Vacuum packaging ina met napengeni re aia me túkumi futuk mi amas an epwe aféú ika nomw non nenien apatapat

Ewe Variance Fact Sheet mei onomwu tichikin pworousan angei mwumwuta ren an kompeni repwe apwonueta férún mwongo an esapw fetan ménün samwau non ika ke mochen kopwe ROP kuuk mwongo ika ekkok minen mwongan ese afatetiw ikei.

Ika ke chok nikiti ew mwongo (esapw pwan iik) non ew túkútútuk mei kesip mei kükúnútiw fan 48 awa, iwe esapw ew ROP.

Tisamper 2017